

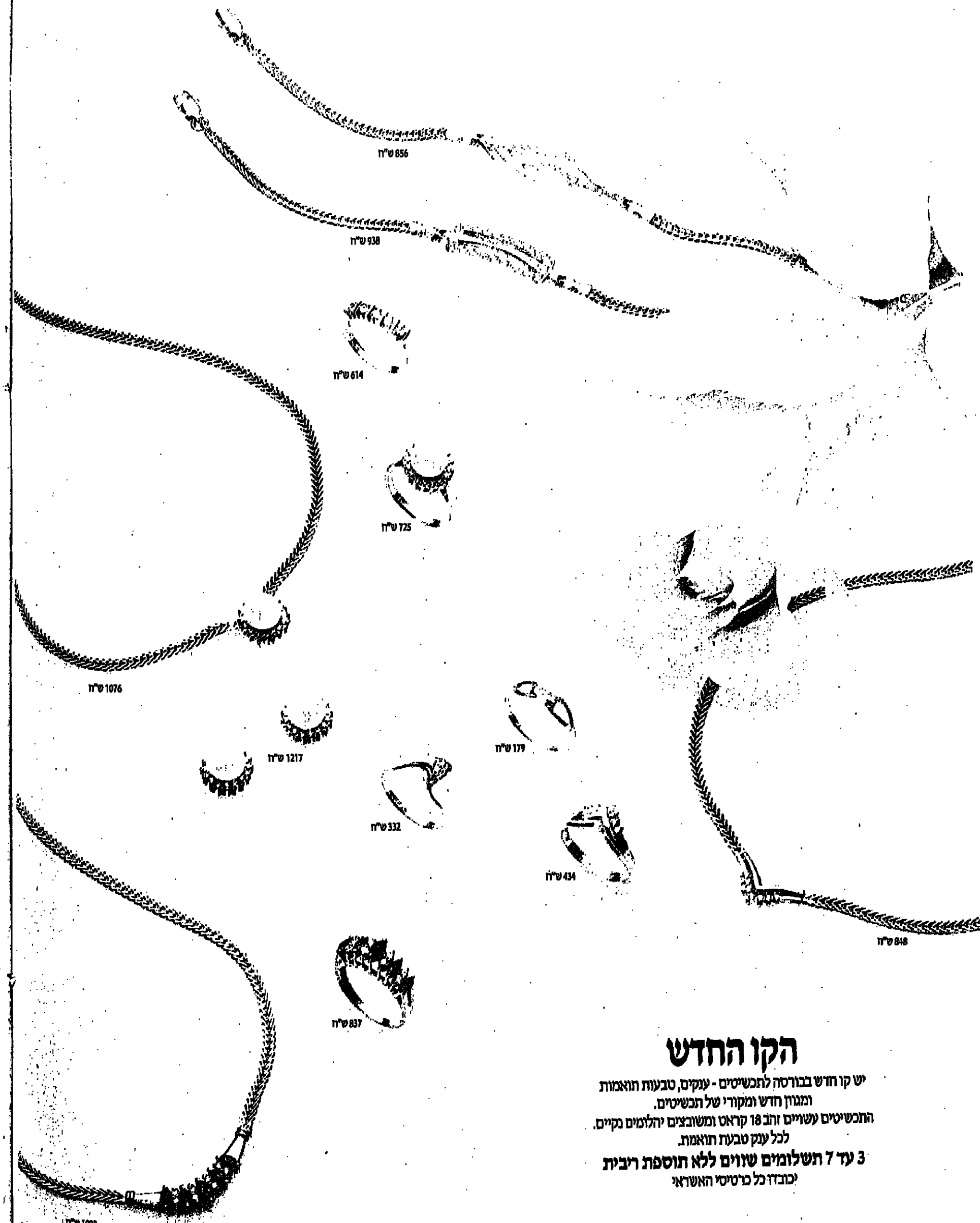
מוסף ידיעות אחרונות



קט' בגד - עמ' 17

יום רביעי, ב' תמוז תשמ"ו, 9.7.86

הכזא מן الأصل



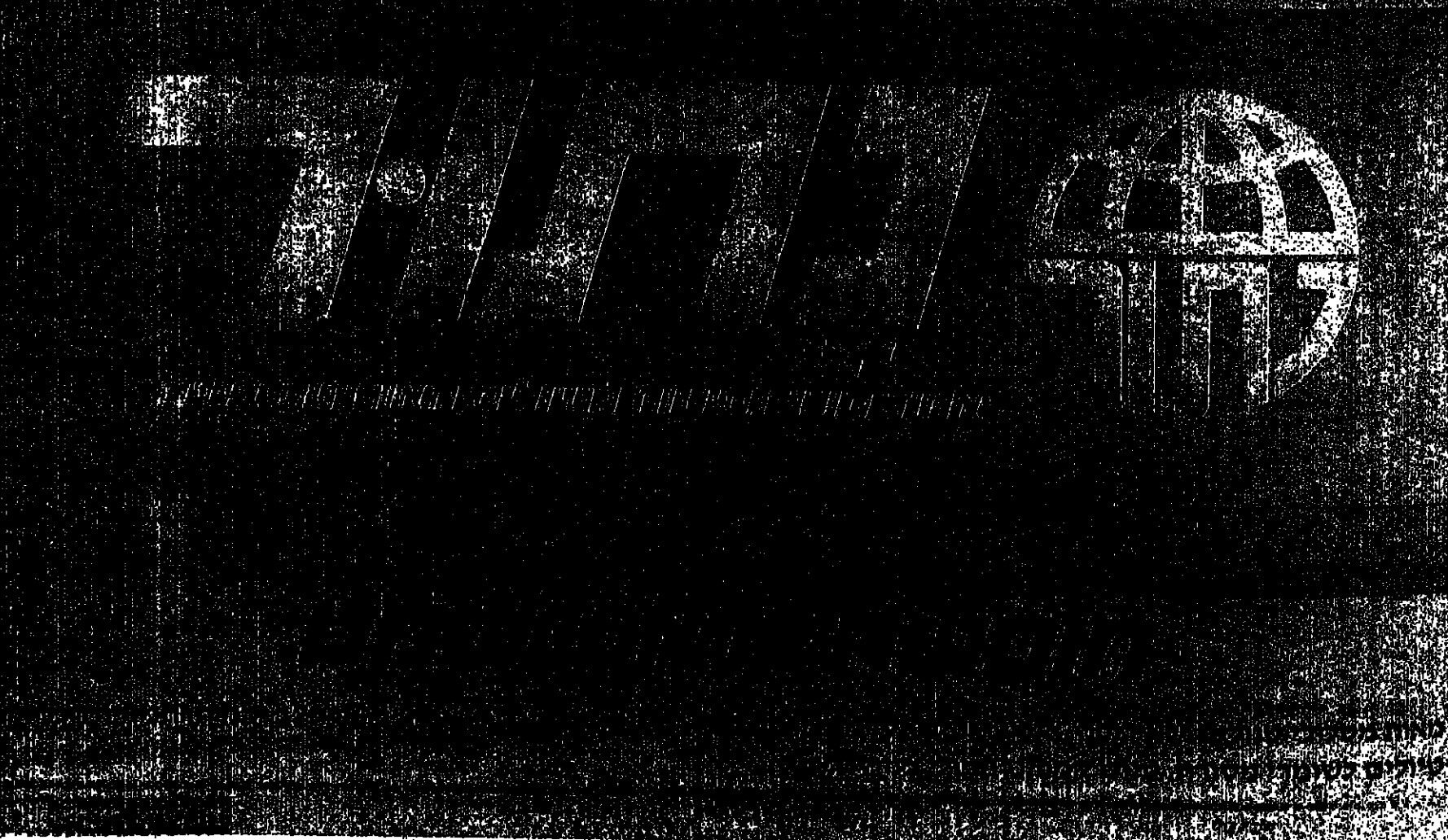
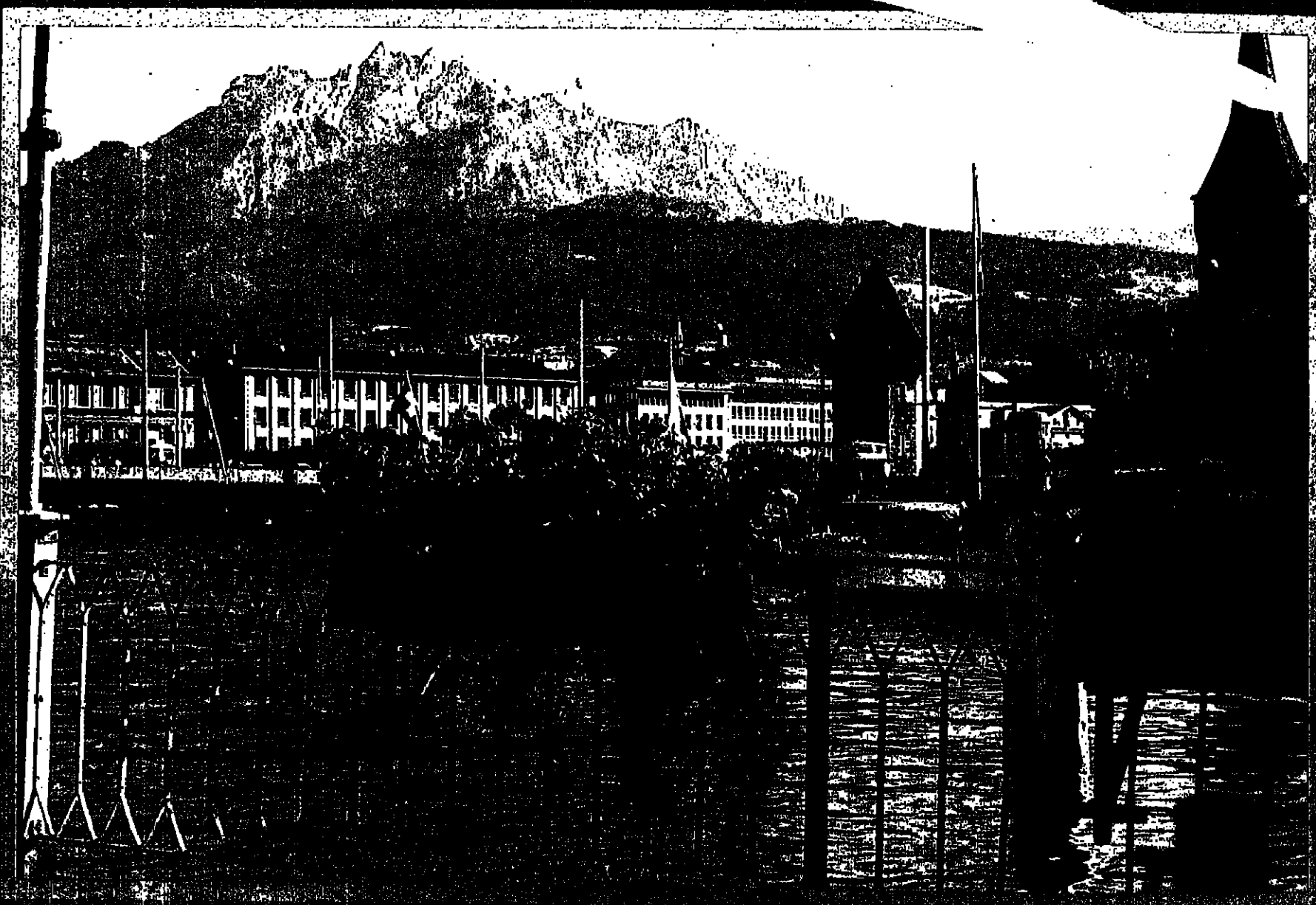
הקו החדש

יש קו חדש בבוסיה לתכשיטים - ענקים, טבעות תואמות ומגוון חדש ומקורי של תכשיטים. התכשיטים עשויים זהב 18 קראט ומשובצים יהלומים נקיים. לכל ענק טבעת תואמת. 3 עד 7 תשלומים שווים ללא תוספת ריבית ימבדו כל כרטיסי האשראי

הצעותיה לתכשיטים

נשמח לשרתכם בימי השבוע: 20.00-9.00 ובמוצ"ש: מצאת השבת ועד 22.30
 תל אביב: דמנגוף 98 (ליד הכפר) טל. 03-246194
 ירושלים: בן יהודה 4 (במדרחוב) טל. 02-231524
 חיפה: רח' הנביאים 16 טל. 04-664111
 תצפון: דרך עכו 14, קרית ביאליק טל. 04-727523
 חולון: סוקולוב 54 (פנינת קוגל) טל. 03-853945
 רעננה: רח' אחרון 104 טל. 052-25455
 אילת: מרכז מסחרי שלום, ד. הערבה טל. 059-76822
 באר שבע: רח' הרצל 112 (פנינת רמב"ם) טל. 057-34469
 ראשון לציון: רח' לבוסינסקי 65 טל. 03-997719

שאל את סוכן הנסיעות שלך



מקדון אל

הכל בדאש



סנדי בוצ'קיס, יהודיה, חיה בהונגיקונג, פירסומאית צמרת. אם צריך היה להגדיר אותה כמחמאה מהסוג שהיא אוהבת, אפשר היה אולי לתמצת בשתי מילים: "רוי סמארט".

אחר ממסעי הפירסום שלה באמריקה, והיא עשתה הרבה, ומוצלחים, היה לאבקת-חלב, ולאנשים בכלל, ולאמריקנים בפרט, היתה סלידה מאבקת-חלב. הנתח היסוד של הצרכן הממוצע היתה, שחלב בצורת אבקה זה פחות חלב מחלב. סנדי גייסה סרה הולנדית, בריאה, רשנה, עם עיניים שופעים. מתחת לקלואי-אפ של הפרה היא כתבה שאלה: "ומאפה אתם חושבים זה באז מהתרגולת? המכירות עלו תוך ימים, בעשרות אחוזים."

או פולקסוואגן, לדוגמה. המכונית האמריקנית אהבה לשנוא. קטנה, גרמנית, עם כל התכונות השליליות. כמסע-פירסום מבריק הפעילה סנדי את העיקרון הפשוט, להבליט את מה שיש ולא מה שאין. למשל, את הפולקסוואגן קל להתנות, לא צריך להתקין בה



סנדי בוצ'קיס:
זה לא בא מהתרגולת

הכל שטויות, אומרת סנדי בוצ'קיס, פירסומאית-צמרת. יהודיה-אמריקנית, חיה בניו-יורק • אנשים רוצים לקנות חלומות, הבטחות, רומאנטיקה. עשרות מסעי-פירסום שלה התבססו על חוצפה, דמיון, חוש בריא לאנשים • בעם הלקוח היה אליל. היום אומרים לו: אתה תייצר איטריות, אנחנו נעשה פירסום.

מאת עמליה ארגמן-ברנע

לרחוק לו את זה החוצה. היא גם ממינה שאנשים רבים נהנו כחוש אילתור והברקה, יותר ממה שחשבו. הנה, היא אומרת, קחי רוגמה מתחום הלבוש. פעם, כשעשו בגדים לבר, כולם היו מאוד יצירתיים. אחרי כן באה האופנה, וכולם התחילו להתלבש אותו דבר. עכשיו היא אומרת, נרמה לי שמתחילים לחזור לסכע.

אגב, לבוש. במיכצ'פירסום לרשת חנויות שהציעה לנשים פרוות מדי-שנייה, פנתה לצרכניות הפוטנציאליות באופן בלתי שגרתי: חוברת כלכל. למה שלא תאמצי לך איזה מין-ק? שאלה סנדי מעל דפי הפלייבילי הנוריווקי. הנשים האמריקאיות אמרו זה רעיון, וכמה אלפי מינקים מצאו להם חיק עם ואוהב.

לחלום הפירסום הגיעה לגמרי במיקרה, לפרה פטיכולוגיה, תואר ראשון ושני, "היתה אקדמאית, גם להכין מדוע הם כלעו אותה, בהמוניהם. וכמובן גם את המרק.

מתחילים היום לחזור לטבע

בימים אלה חסתיים ביקרה של סנדי הבינלאומית כישראל, כאורחת אישית של הפירסומאית אמנון אריאלי. אריאלי הביאה איתה ארצה לסידרת הרצאות ב.ב.ית-הספר לפירסום ולשווק של קבוצת אריאלי. ואיפשר לה לשוב לארץ שבה היתה לפני יותר מעשרים וחמש שנה, לראות את כל מה שהשתנה, ולפגוש את בני משפחתה, משה, עוזי וכל השאר, לבית ברעם. קבוצת התלמידים הישראלים שלה שותה רבית בצמח היא עצמה מודה כי אי-אפשר בעצם לומר פירסום, אי-אפשר להכשיר רעיונאים מוכשרים אבל מי שיש לו הישריון ולא יודע על כך, אפשר

מיוג'אוויר וכו', הסיסמה שאיתה יצאה היתה בת שתי מילים מיניאטוריות: "תחשוב טף". להגיד את זה לאמריקנים שחושבים כגדול וזו חוצפה לא קטנה. חוצפה שכזו, אוסיינית לסנדי בוצ'קיס. חוסיפו לה דמיון עשיר, פיקחות, אינטואיציה, מיקצוענות וחוש בריא לאנשים, לכל סוגי האנשים, וחרי לכם מתכוון-הצלחה של אשת קאריירה בינלאומית בתחום הפירסום.

גם החומר הוא מרכיב חשוב בכיגוריה המיקצוענית של בוצ'קיס. היא צוחקת הרבה, וגלגלי מוחה משומנים היטב כתכונה הנפלאה הו. מסע-פירסום ענק למיקרופון (יש לי כנראה איזה קשר מאגי עם תרגולת, צריך לחפש כשרשים), התנסה כולו על הבריתה המפורסמת על אודות האדם שהיו לו שני פוטות. עוף אחד תלה, וזו חרג האיש את האחר כדי לבשל לראשון פרקיעוף. שיבאר, על האוטובוסים בדרכי ניו-יורק, במינהלות הרבנות התחתית התנוססה סימטה, משהו כמו "מרקיעוף חורגני" מאת החדש כדורבן האוסטיאטיבי ביניו לבין האמריקנים, אולי יקשה עלינו

אני וגם החברים שלי הסתכלנו בוילזול על אנשי הפירסום שהולכים עם עניבה ותיק ומוכרים חלומות. עד שפגשתי את האיש הנכון. הגבר הזה ריכר איתו פירסום. היא ריכרה איתו פטיכולוגיה. ביחד הם תרמו איש לרעיהו, וראו שיש קשר בין שני התחומים. את הקשר הזה היא מנצלת עד היום, על הצד החיובי, לדבריה.

שתי ישראל במחיר אחת

בכון שהכל. באלוני (שטויות), אומרת סנדי, ממרים נדיבים, מיכסא אמריקני כבד, תנועות-ידיים נמרצות. אבל אנשים רוצים באלוני בחקעם הם לא מסתפקים בלחם ובתפוחי-אדמה. הם רוצים קצת חלומות וקצת הבטחות וקצת דומאטיקה. כינינו והיא מודה

בגלוי, הרי אין הברל בין שמתן לשמתון, בין שמטו אחד לאחר. אבל אנשים רוצים שיחיה, לכן חשב לנצל את הרצון הזה ולמכור נכון. אם מוכרים שפתון וול במיוחד צריך לשאול את הלקוח: למח לך לשלם יותר? ואם מפרסמים את היקר יותר, צריך לבא ולומר לו: תשלם יותר אבל גם תקבל יותר.

הכל בראש" אומרת סנדי, ומי כמה יודע. פעם אחת היתה צריכה להכר ג'ינגל למוצר כלשהו, היא לא הספיקה לשכור זמר מיקצועי לשיי אוטו לפני הלקוח. מה עשתה? שרה בעצמה והקליטה. הלקוח חקשיב ונראה מרועה. אבל, הוא אמר כמחשבה שנייה, איך נוכל להרשות לעצמנו זמרת מיקצועית? זה ייקר את הכלל? סנדי אמרה לו: "אוי, ששרה" ואז אמר הלקוח, "אם כך - קורם-כל תשיגו מיקצוענית אחרי-כך נראה."

קצת, קצת, סנדי, מיהו (תמשיך בע' 23)

תל-אביב, קיץ במיילת. צעירות מהעיר ומהכפר מגיעות לכאן להיות מלצרות. רגע אחרי התיכון, רגע לפני הגיוס או אחרי השיחרור. כמעט תמיד לפני המסע לחו"ל • לוויתקות יש ייתרון, אז כולן אומרות שהן ותיקות. מרביצות כמה שמות של מקומות בילוי.

הספעה נאה, וסיגנון ריבור נאות. המסעדות מלצרות בעלות ניסיון. חקבלה לעבודה נעשית כך: צעירה מגיעה ומציעה את עצמה, אני מראיין אותה, ואם היא מצאתיך בעיני, אני לוקח אותה לתקופת ניסיון. כך עובדות אצלו 30 מלצרות: נערות שסיימו תיכון, חילות, וסטודנטיות. משכורתם גו אצלו היא רק מתשרים. לדעתה הן מרוויחות טוב. מעולם לא שאלתי אותן מהן כמה היא עושה לערב, אבל סביר להניח שאם השכר היה נמוך, היא לא הייתה נשארת לעבוד, אומר רוגי.

עיריית יפה, 17.5, בלונדינית נאה וחטונה, בתצאית שחרור וחולצה לבנה, מלצרת ב"פליין" עיריית, תושבת רמת-גן, מתגוררת עם הוריה, עברה לברר באותו ערב במקום. היה זה ביום בו העריץ בית

ורי מלונות ארוכים ככל גורשים את המקומות החרים והלא-תיקניים לחניה. בטיילת של חוף תל-אביב, על הטיילת המרוצפת מטיילים כבר המסעדות והגלריות, שוקקים חיים, כולם מרוצים. יש פרנסה בשפע לכולם. למסגרים, לבעלי העסקים, ולמלצרות.

ענף המלצרות תופס תאוצה רבה באזור הטיילת בתקופה זאת. הטיילת מתפתחת. נפתחות עוד ועוד מיזמות חדשות, הפותחות פתח לעבודה של מאות צעירות בעיסוק זה. הן מורעות לביקוש הרב במסעדות, במועדונים, מדי יום ביומו, את בעלי העסקים שבאזור, בבקשות עבודה.

מלצרות, כירוע, הפך בשנים האחרונות מיקצוע פופולארי בין סטודנטיות, משוחררות טריות מצה"ל, חילות ותלמידות תיכון. חלקן מגיעות לכאן מיישובי הסביבה, בחלקן האחר מיישובים מרוחקים, קיבוצים, ומושבים. הטייה משמשת כמעט את כולן לעיסוק זה. היא כסף.

מלצרות זה העבודה המוכרת ביותר, שבה אפשר להרוויח הרבה כסף, אומרת תמר גלר, 22, העובדת במלצרות זה כחורש ורצי בחוף המערבי, השוכן בקצה אוויר הטיילת, אחרי הולסטינריות. תמר, מוסכנתית מ"תלמי מנשה", עובדת את המושב לפני כשישה חודשים ונכרה להתגורר בתל-אביב בדירה שכורה.

לתל-אביב הגיעה בעיקבות שירותי-קבע באזור. היא התליטה לעובד את המושב ולעבוד להתגורר בתל-אביב לאחר שחידרה מזהל-ל

לא נעים: כשהתפילים נלים, כשבשולחן יושב מדנק, שואזין כל דבר לחוד, כשהלוקח בא בשמחה לחדר שהשידור מוב. כשהמפנים קפנים.

אין לבחורה בגילי מה לחפש במושב, היא אומרת. לעיר הגדולה הגיעה כדי לעשות כסף, וחרכה במלצרות. מה היא תעשה בכסף? טיול למיזרח הרחוק.

בחוף המערבי, המשמש גם מקום-טיפוס לכוונה התל-אביבית בעונת הקיץ, כמו כמעט בכל המיזמות, מתנסות המלצרות מתשרים (טיפים). תמר ביקשה לא להתייחס לשאלה כמה היא מרוויחה בממוצע לערב, אבל משיחה עם מלצרות אחרות מסתבר שמדובר בסכומים נאים. בערב שיש האחרון, סיפרה אחת הבנות, הרוויחה 90 שקל. כאמצע השבוע, בערב ממוצע, כ-50 שקל. וחוז' מתעריבים שבהם הוקרנו בסלוייה משחקי הגביע העולמי בכדורגל...

כסף יש, אבל יש גם דברים שמציקים להן בעבודה. תמר, שמעבדת ככה וכמה מקומות באזור, קורט שהגיעה לחוף המערבי, הייתה אחת הבנות שהסכימה לדבר גלוי, ולהציג את תמונת המצב של המלצרות תל-אביבית כמות שהיא. לא כוחנים אותן בעבודה כצורה מקצועית. את יכולה לעבוד מצויין, אבל יום אחד תבוא מישהי להציע את עצמה לעבודה, ויהי לה ציצים וטופים יפים יותר משלך, ואו ייעמו אותך מהעבודה. ויכניסו אותך כמקומך, אומרת תמר. זוהי המנטאליה המעוותת של מרבית בעלי המסעדות. היא מוסיפה כי גם היחס שנחנים בעלי המסעדות למלצרות העובדות אצלם הוא גרוע. הם נוחנים לך תחורה, כאילו את השיחה שלהם, היא מוסיפה. לכן התפתרה תמר מכמה וכמה מקומות עבודה, עד שהגיע לחוף המערבי, שם זה חממה. המקום הזה שונה לחלוטין, הבעלים הם בני-אדם, ומתייחסים אלינו כצורה אנושית, היא אומרת.

רוגי כאלו, מעלי מעלי בית-הקפה "פליין" כטיילת, אומר כי אצלו התקיימו נעים לקבלת מלצרות לעבודה הם מראת ויצוני, שגו,



שלי רוקח מרביצי: מה זה קאנולוני?



שלי רונברג, יעל רונן ואיריס, מלצרות: הכי חשוב - נסיון

מאת רמי נאורי

מלגש הכסף

לדעת מלצרות זה מקצוע שבו אתה מגיע לעבודה ולא יודע עם כמה כסף תצא בסוף היום. יום אחד תצא עם 40 - 30 שקל, ויום אחר אתה יכול לצאת עם 80 - 70 שקל, היא אומרת.

עיריית מספרת על היבט נוסף ופחות נעים בעבודה, התחרות בין המלצרות. כל רבע שעה שואלת כל אחת מהבנות את השנייה "כמה כסף עשית?" ואם למישהי יצא להרוויח יותר מהאחרות, יאמרו לה הבנות בסוף יום העבודה: היה לך מזל היום, קיבלת שולחנות טובים, היא אומרת. אבל לעומת זאת, בעבודה עוורות המלצרות האחת לשנייה. ערית מרוצה מאוד מעבודתה. ביום שאני צריכה לעבוד, אני מגיעה הנה כשימחה. נזמר לי מה בסך הכל, אומרת הנצרה הנאה בחיור, תושפת טור שניים צחורות.

במילס העליון של "הבוגרנוף", שנפתח רק בעונת הקיץ, גששו את איריס (ביקשה שלא להיחשף בשמה המלא), 20, תושבת חיפה, שושתתהרה לאחרונה מהשירות הצבאי. מיד עם שחרורה מצה"ל עברה להתגורר בדירה שכורה בתל-אביב, לתקופה של כמה חודשים (עד לתחילת לימודיה בטכניון). כדי לעבוד ולחסוך מעט כסף, גם היא שמעת שעושים כאן כסף, וגם היא עובדת כיר לחסוך לטיול בחו"ל, שהיא מתכוונת לערוך לפני תחילת לימודיה. יש לה מה לאמר על קהל הלקוחות. יש כאלה שלמרות שאתה משרת אותם בצורה יפה, הם באים כל הזמן בטעות. יש גם אחרים, המבינים את עבודת

המלצרות, מעריכים אותה, ולא באים בטעות. היא אומרת. גם התשר מגיע בהתאם לאופיו של הלקוח. לא נעים לטרוח ולשרת לקוח במשך ערב שלם, ולבסוף לגשת לשולחן ולראות שהשאינו לך טיפ מצחיק, אומרת איריס. לפי השיפ יורעים גם אם הלקוח הוא ישראלי או תייר. טיפ שמן בא מחיך.

הוועק במקצוע מלמד את המלצרות להילחם בתופעה. הן

מלצרות זה התיקנות הכי חכמה שבו אפשר להרוויח הרבה כסף, מהר. מה? נושים בכסף? פיל? לאיזכה, או לאיזרח הרחוק.

תגרומנה לך להזמין יותר, אתה תשלם יותר, וזה יביא בסופו של דבר להעלאת שכרם. הוועק המיטוואה של המלצרות פשוטה, ועובדת כך: ככל שמספלים בלקוחות טוב יותר, מגישים בזמן ומפנים צלחות בזמן, מחלישים מאפרות מסוגפות, מגיעים לעיתים מוזמנות לשולחן ובודקים אם הכול כשורה - הלקוח מרגיש טוב יותר. הרגשה טובה פירוט יותר מנות-אוכל, והזמנה גרולה יותר פירושה טיפ שמן יותר. לדברי איריס, תשלשל לכיס מלצרות ב"בוגרנוף" בערב מוצלח, כ-70 -

60 שקל, ובערב פחות מוצלח 40 - 30 שקלים. ב"בוגרנוף", ברומה לשאר המסעדות, יש איזורים בבית-הקפה המגורים כטובים ופחות טובים. כל מלצרות מקבלת, בהגיעה לעבודה, כמה שולחנות שהיא צריכה לשרת. אם קיבלה שולחנות הנמצאים ב"איזור הטוב", כמו השולחנות במרכז בית-הקפה, הצמודים לארץ החלון, תשרת באותה מיטמרת יותר אנשים, ותצא בסוף הערב עם יותר מוזמנים. עניין של גורל. האחרות על המלצרות במקום אומרת שהיא משתדלת לחלף את "הגורל" בצורה מאוזנת.

למרות התחרות הסמויה והמתח של מי תפיל מה ואיפה, אומרות המלצרות כי שודרת ביניהן אחווה. לדבריהן, הן דווקא לא שואלות האחת את השנייה במהלך הערב "כמה עשית?" לא מקנאות.

ב"בוגרנוף", כמו במרבית המקומות, מחפשים לעבודה מלצרות, בעלות ניסיון בעבודה. גם לכן מצאו הצעירות פתרון. כאשר שואלים אותן אם יש להם ניסיון, הן עונות בחיוב, ומנות רשימה ארוכה של המקומות שבהם עבדו. רשימו: מסוברת, במרבית המקרים. המלצרות הסבירו לי, שממילא אף אחד מהאחרים לא טרחת לבדוק.

שלי רוקח, 20, חילת, העובדת מזה כשנה וחצי במלצרות במסעדה האיטלקית "ריצי", זוכרת בחיור את הפעם הראשונה שלה. "אחד הקליינטים הזמין אצלי קאנולוני. לאחר שהייתה החוממה מוכנה יגשתי למיטבה כדי לקחת אותה. אחותי את הצלחת והייתי ברוכי אליו. לרוץ מולי, איך שיצאתי מהמיטבה לשטח המסעדה החליקה הצלחת מיד. כל חוכנה התפוצץ על בגדי וריצפת המסעדה. זה היה קטע מאוד לא נעים", אומרת שלי. זאת הייתה הפשלה הראשונה והאחרונה שלי, היא מוסיפה.

שלי שונה מהמלצרות האחרות. היא נחשבת וותיקה. גם היא התחילה, כמו כולם, בעבודת מלצרות בשל החיבת הכסף. היא לא הימים הראשונים בעבודה, היא לא

אח יכולה לעבוד מצוין, אבל יום אחד תבוא מישהי שיחיה לה מוסיק יותר יפה משלך, או ישיבו אותך לחתוכה, ויכניס אותה באקוורן.

תשכת. לא ידעתי איך מחזיקים צלחת, או איך מווגים יין, גם את סוגי המאכלים האיטלקיים, בעלי השמות המבלבלים לא היכרתי, אומרת שלי. היום מסוגלת שלי ללכת עם שלוש צלחות ביד אחת, ולהבדיל בלי בעיות בין פסוצ'יני לקורטליני (סוגי מאכלים).

במסעדה שבה היא עובדת, מחולקים השולחנות לשניים. שולחנות קפיטריה, להן מגישות המלצרות הצעירות, ושולחנות לארוחות. שלי, כיאה לוותיקה, משרתת את הלקוחות הבאים לאכול ארוחת מלאות.

מה לדעתה המירשם שעושה מלצר לאי-מקצוע. טוב? צריכה להיות לו גישה לאנשים, ורבה טאקט וסבלנות. תכונה נוספת וחשובה היא לדעת איך לרחוף ללקוחות כמה שיותר אוכל... ומנה הרבר השנוא ביותר עליה בעבודה?

שולחן של גורנים שלא יודע להזמין בבת אחת. קורט הוא מוסין קולה, אחריכן ספאגטי, אחר-כך קאנולוני. אני גורא גירגוז על שמריצים אותי בלך ושוב. אבל אין לי ברירה. אני חייבת להחליף, אחרת אאבד את השיפ שלי. חיי מלצרות, מי אמר שזה קט?



איריס מ"בוגרנוף": כל הזמן טענות

הכזאין الأصل

יהודית אוריין

[illegible]

אורה, שם-אור

[illegible]

9.7.1986 - 1st

מפעל: מושב תימורים, ד.ג. לכיש צפון 79430
טל. 055-82111
חנות המפעל: בגין מרכזים, רח' שלבים 20,
יפו. ליד אצטדיון בלומפילד, טל. 03-812926
סוכנות ראשית בחיפה: אולטרסטן,
שד' בן גוריון 5, טל. 04-520461
ניתן להשיג גם בחנויות המובחרות,
כל בו שלום, דניס,
המשביר לצרכי וחרמון.



רד"ק פנאי לחרושת נרות

SECRET

תומר - יצרן מערכות ריהוט לבית ולגן.
כבר 25 שנה, מציע לכם עכשיו מבחר עשיר
ומגוון של רהיטים פנאי ייחודיים. הריטים
שעוצבו ותוכננו ע"י טובי המעצבים בארץ.

והיטי המנא של תומר המיוצא
לארץ יב, עמדו בדרישות המחמירות של
הנירו האמריקאי וזכו להצלחה אדירה.
הרווחים עשויים מכלסטיק מוקצן
דומרכי, חקן וקשוח, עמידים בכל תנאי
מזג אוויר, נשמרים לאורך זמן ונרחים מאד
לנשו ולאחסן.

העיצוב הצעיר והאלגנטי של הצבעים
ומבחר בדי הרפוד הדקורטיביים
מתאימים לכל טעם וסגנון

רהיטו הפנאי של תומר לגינה, למרפסת,
לחדרי אוכל, למטבחים לפניות ישיבה
ולכל מקום בו רוצים לשלב ריהוט קל ונוח
בעיצוב צעיר ומודרני.

שיבה נכונה ומשועררת היא כמו

ויהי כריאה. ושיבה כזוהי מעניקה
ורמיס מהאל להחרישם ומשפיעה על
הפיקוד הטף למשך זמן רב. טובי
ומתכננים והאורטופדים אשר כהנו אז
היטיב הפאלי של תומר, לקחו נקודה זו
ותוצאו להושיבה על הרדיוס תומר
שחררה את גוף ומאפשרת לך הרפיה
באה בכל אחד מ־5 מצבי השיטה
עצוב הרדיוס של תומר ניתן משקל
לכתוב מסעוד חכסא, השומר על זקיפות
ב. בתומך כחומר בריאה.

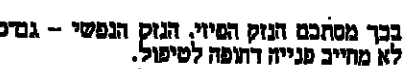
שיבה על רהיטוי הפנאי של תומר אינה
נוחה אלא גם בריאה.

זרדה צ'צ'יק

זררת אלי באישון לילה, כחושך, בעת שיפנת: **א** חשתי כלל דבוכסך. רק בבואך. כשכלל בכר נגמר. ומתורגמן, אתה חכם לא היית עמי. לא נעתי לי אלא להתחנך בחזרה על מושגי ולנסות להירדם שוב.

[illegible]

גרמא עור כמה שיינוניי כייז בכל פגע
שכני נכנסת איתו-ה' הלך של מהחסיב כמה
פעימה, כמו שזכרנו-אזלא מרסיי כמה
פעימה של חדרה. אזלא תנעל כמה כבדא
סורסוף אפגוש סא קנים א' פנימ' לפני
יומיס, שמעתי רעש של כלים גשברים העולה
מעמטבת. פגע, לפני שערות עם בניתי חזית
אינסמיטי, לכל היותר הייתי מעלה כדעתי שוו
ציפור שדרדה במעט פגע לחלונות חזית.



מעתה אין לשום ציפור סיכוי לחרוד פנימה גם לא לאויר צה ואי נוקלת הכל. לכן, צליל של כלים נשברים יכול להיות דבר אחד: זה אהת התעוררות שום תועה. סוף־סוף נמשכים כהם מאבדו הים, אבל אין לקולת הדיכוימה שזה כן טעם, שהיה תלוי על ון שאחיתו במרדףצן נוקשה ודואו נפל ברעש של כיור כיור המיטבח.

[illegible]

האמן לי - כשיתק אתה, לא תיראה כמו
גב עקוב ודורבן שחיתכת בפרח, מנעבה וחייה
כאן לא תיראה כמו סוחר אשכנזי, כמו
גבר שקיבל מתנה מאשת אחרים. אני
יודעת, תיכיל, שכלכל לא יהיה לך סיפוק
בחיבה. אבל הריני כיסמנו בזה אתה לא בא אלי
כדי לעלות על רגליי ואח

שולמית גלבוש

הנהגתו של המנהל, אשר נעזר על ידי כוחות שירותיו, אומנם נכונה, אך חסרת חן, ולמעשה פגומה. שירותיו של המנהל, אשר נעזר על ידי כוחות שירותיו, אומנם נכונה, אך חסרת חן, ולמעשה פגומה. שירותיו של המנהל, אשר נעזר על ידי כוחות שירותיו, אומנם נכונה, אך חסרת חן, ולמעשה פגומה.

[illegible]

ידיעות אחרונות | **עמוד 9**

مَكْزَا مِنْ الْأَصْلِ

חיים עם המיות



יונה פוסטק: סיפורים מול מכונת העריכה צילמה: ציפי מנשה

שש שנים עבדה עורכת העיתון הישראלי, יונה פוסטק, על הסרט 'שוואה', יחד עם קליוד לנצמן. אחרי 25 שנים בצרפת, ועריכת סרטים של כמה מגדולי הבימויים היא חוזרת ארצה. מנסה להיקלם בעבודה ילדות במחיצת פליטי-שוואה, עבודה על עם לנצמן על 'למה ישראל'.

מאת יונסן, את המיפוט של קסקא בשנת 1972 התוודעה לקלוד לנצמן, וערכה את סרטו 'למה ישראל'. כשאספי רי חומר מצולם לקראת שריד, לנצמן אל פוסטק וכן החל שיתוף הפעולה ביניהם. כשהתחלתי לעבוד על החומר האיסופי הזה חשבתי שבעבור יתר שנותיי, קלוד אמר לי מה פתאום (המכון ללימודי קולנוע גבוהים). בשנת 1972 התוודעה לקלוד לנצמן, וערכה את סרטו 'למה ישראל'. כשאספי רי חומר מצולם לקראת שריד, לנצמן אל פוסטק וכן החל שיתוף הפעולה ביניהם. כשהתחלתי לעבוד על החומר האיסופי הזה חשבתי שבעבור יתר שנותיי, קלוד אמר לי מה פתאום.

בילדותי חייתי בשכונה שדושה לשמעול. שמעתי הנגריה, צינור, יידיש ופולנית, גם יוונית וערבית. אני זוכרת היטב את הבעות הפנים של כלמי השואה שהגיעו לשכונה. את החרדות שקראתי בנפיהם.

הבימויים של צרפת: ואן טאטי ועל חמרי. יום חג, אלן רנה ועל המיליטריזם נגמריה, אריאן מנושקין (על מוליר, שחקן לא מבדר בסלובודיה הישראלית כסודרה שש השנים הללו חיה מבחינה, לסלובודיה, וכן עם זאפטייר מלוחי, שווייץ אוהבת מתאטרון, מפרטים, כמעט מכל התכנים, בלילות הייתי

כיום, כאשר קהל רב נהנה מהסרט, ומפני כרטיסים שבעות מראש, חרנו אל יונה פוסטק, שש שנים מחיה של הישראלית החרוה, בת 46, עבר מל מכות העריכה של אור הסינים חושבים והארכים שאיימס הוסק, שש שנים של עיכול האנמה של 350 שעות של חומר מועדן, מרגש, מעק פצצות, קטק, אני לא מכירה בחלוצות הקולנוע מיוונו שהכין 350 שעות מצולמות כדי להפוך לסרט, אומרת פוסטק.

יונה, שחומה, ממושקפת, ידיים עדינות ואקספרסיביות שמשתחפות כאופן פעיל בשיתה. 25 השנים האחרונות - חושבת פארי, לשם הגיעה בשנת 1961, כדי להשתלם בקולנוע, מנסה בבימוי האיטורן רובן פוסטק, גישה לו ונשארה פוסטק ביום בארץ את השתופים.

מה עושים מבצק תופין



קיפולי קצפת

מקדנים אלו עשויים גם הם מבצק תופין. יש להסידם מהתבנית מיד עם הצורה המתחנך, ומיד לעצב אותם לצורה הרצויה. אם חלק מהעיסה התקשר לפני שהמקדנים לעצב אותם, חוזרו את התבנית לתנור למינספר שניות.

המצרכים: 5 ביצים מופרדות: ¼ כוס סוכר, כמית המצית וניל, קליפת לימון מגוררת, כמית מין לימון, כוס קמח שקית שמנת מוקצפת עם 2 שקיות סוכר וניל, מירורי שוקולד ופירורי אגוזים לעיטור.

משמנים ומקמחים תבנית ואפיה גדולות. לקצף נקשה. טורפים את החלבונים עם חצי מכמות הסוכר, מניח הלימון ושארית הסוכר, ומקפלים לתוך הקצף. מניחים את הקמח על התערובת, ומבליעים אותו בתנועת קיפול.

מניחים כמות של 2 כפות מהתבליט על התבנית, ומשטחים לעיגול בקוטר 8 - 10 ס"מ. מניחים באחת צורה את שאר התבליט, ומשאירים רוח גדול בין העיגולים.

אופים בחום בינוני במשך 7 - 10 דקות, עד שהבצק מזהיב.

מציאים מהתנור, מרימים כל עיגול בעזרת מרית מתכת, ומקפלים לשניים, בלי לסטור את הקיפול עד הסוף. הצד העליון של העיגול כלפי פנים. מצננים.

לפי החגשה מולפים קצפת לתוך כל 'מעטפה', וחיים מירורי שוקולד ופירורי אגוזים.

עוגיות בישקוטים

לבקשת קוראים, אנו מביאים מתכון להכנת עוגיות בישקוטים ביתיות. הבצק שממנו מכינים את הבישקוטים הוא אותו הבצק שממנו מכינים עוגות תופין (סודרס"א לקח"). מי שיש ברשותו תבנית שקעים מיוחדות להכנת בישקוטים, יכול להשתמש בהן במקום לזף את הבצק.

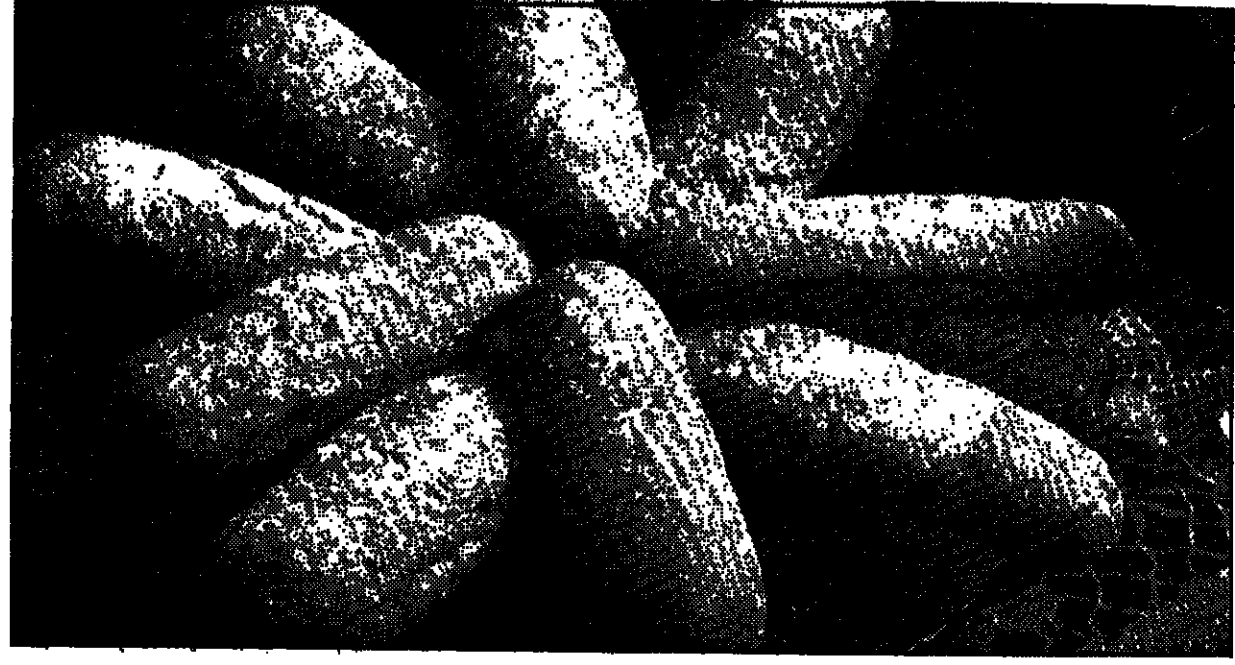
המצרכים: 4 ביצים: ¼ כוס סוכר: 2½ כפות קורנפלור: ¼ כוס קמח: אבקת סוכר. משמנים ומקמחים תבנית ואפיה שטוחה, מתממים ונור לחם בינוני.

מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים עם 2 כפות מסוכר לקצף רך.

בקערה שניה, טורפים את החלבונים עם שארית הסוכר, ומקפלים לתוך קצף החלבונים. מניחים על התערובת את הקורנפלור והקמח, ומבליעים בזהירות.

מעבירים את התבליט לשקית זילוף עם פיית סרט. מולפים אצבעות באורך 7 ס"מ על תבנית האפיה. משאירים רוח גדול בין העוגיות.

מאבקים במעט אבקת סוכר מנופה, ואופים במשך 12 דקות, עד שהעוגיות שחומות-זהובות. מצננים על רשת מתכת. (15 - 20 בישקוטים).



עוגת שמרים עם מלית חלבה

המצרכים: שקית שמרים יבשים: ¼ כוס מים מרורים: 4 - 4½ כוסות קמח: 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה: ¼ כוס סוכר: 2 שקיות סוכר וניל: 2½ חלבונים ביצה: ¼ כוס מין חמוצים.

המצרכים למלית חלבה: כוס חמאה גולמית: ¼ כוס אבקת קקאו מבוהקת: ¼ כוס סוכר: ¼ חלבון.

מכינים בצק לפי ההוראות במבחן עוגה בשחורילצן. מקוררים במקור במשך כמה שעות. מרדדים את הבצק לשני עלים דקים.

מורחים כל עלה בטחינה גולמית, מפזרים אבקת קקאו וסוכר, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום תבנית סרוף, ואופים במשך 40 דקות. בחום בינוני.

עוגת שמרים וקצף

המצרכים: שקית שמרים יבשים: ¼ כוס מים מרורים: 3 - 3½ כוסות קמח: 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה: 3/4 חלבונים ביצה: ¼ כוס סוכר: ¼ כוס מים או חלב: כמית המצית וניל.

המצרכים למלית: 4 חלבונים ביצים: קורט מלח: ¼ כוס אבקת קקאו: כוס סוכר: כמית אבקת קפה נוסף: ¼ חלבון.

מקציפים את החלבונים עם קורט מלח. מוסיפים את הסוכר בהדרגה, ומקציפים לקצף נקשה. מניחים קקאו וקפה נוסף על הקצף, ומבליעים בעזרת כף. מורחים את הקצף על על הבצק, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום תבנית סרוף, ואופים בחום בינוני. 45 דקות.

עוגת שמרים בשחור לבן

המצרכים: 2 שקיות שמרים יבשים: ¼ כוס מים מרורים: 3 - 3½ כוסות קמח: 200 גרם מרגרינה בטעם חמאה: 3/4 חלבונים ביצה: ¼ כוס סוכר: ¼ כוס מים או חלב: כמית המצית וניל.

המצרכים למלית: 4 חלבונים ביצים: קורט מלח: ¼ כוס אבקת קקאו: כוס סוכר: כמית אבקת קפה נוסף: ¼ חלבון.

מקציפים את החלבונים עם קורט מלח. מוסיפים את הסוכר בהדרגה, ומקציפים לקצף נקשה. מניחים קקאו וקפה נוסף על הקצף, ומבליעים בעזרת כף. מורחים את הקצף על על הבצק, ומגלגלים לברכות. מורחים בחום תבנית סרוף, ואופים בחום בינוני. 45 דקות.

הכנת אל אל

עוגות שמרים

כדי לאפות עוגות שמרים לא צריך יום לימודים ארוך, לא תעוררת בגרות וגם לא תואר אקדמי, גם לא צריך ידע שרירותי כדי ללש ושמייכת נוצות להתפתח. בקיץ, השמרים תופחים במהירות, בגלל החום. גם המרגיזה מריכה מעטף בחום החדר.

עוגות השמרים שנוביא הפעם עשויות עם שמרים יבשים (8 גרם בשקית) ועם מרגיזה בטעם חמאה. כולן מתאימות להקטנה.

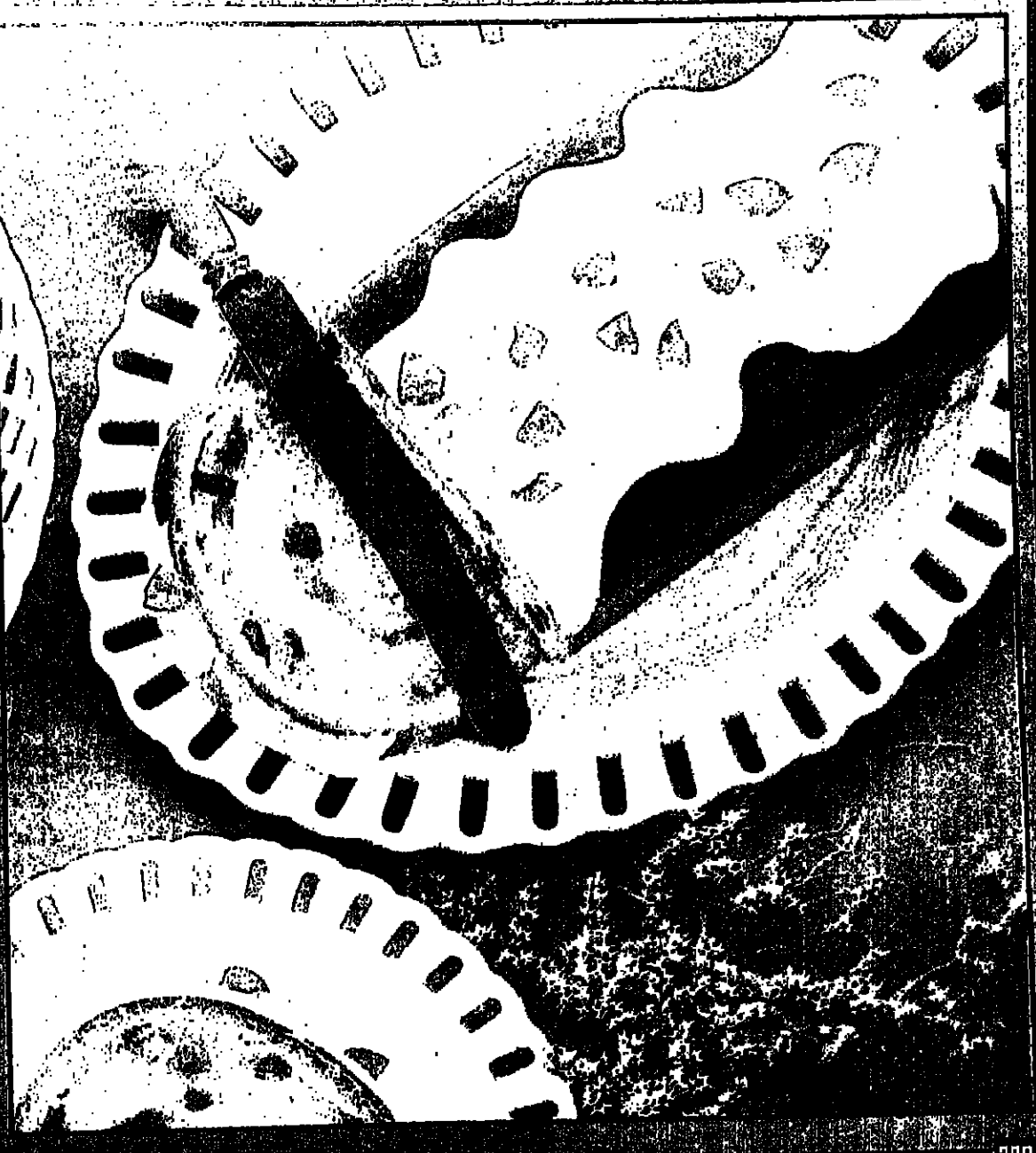
עוגת שמרים וצימוקים

המצרכים: 2 שקיות שמרים יבשים; 1/2 כוס מים מושחים; 1/2 כוס סוכר; קורט מלח; 1 כ"ג קמח; 300 גרם מרגיזה בטעם חמאה; 2 ביצים; 1/4 כוס סוכר; 1/4 כוסות מים או חלב.

המצרכים למילוי: 200 גרם מרגיזה בטעם חמאה; 100 גרם צימוקים; 1/4 כוס קוקוס טחון; כפית המצות וניל.

מכינים את הבצק לפי ההוראות במחבון עוגה בשחור-לבן. מערבבים יחד את כל חומרי המילוי. מורחים, מקלפים ומרובבים כמו במחבון עוגה בשחור-לבן. אופים בחום בינוני במשך 40 דקות.

מוסיף. זמנים מורדים



פילאף עם סלט עוף מתובל

המצרכים: כף שמן; בצל בינוני קצוץ; 1/4 כוסות אורז; 3 כוסות מים; 50 גרם צימוקים; 50 גרם מיששים מבושלים קצוצים; 50 גרם אגוזי מלך קצוצים; קורט קימון; עליה דממה; מלח ופילפל; 1/4 כוס רוטב סלט; 350 גרם עוף מבושל, חתוך לקוביות; 1/4 כוס רוטב קרי; פפריקה לעיטור.

מחממים את השמן בסיר גדול, ומטגנים את הבצל במשך 5 דקות. מוסיפים אורז ובוששים. מוסיפים מים, צימוקים, מיששים, אגוזים, קימון, עליה דממה וחבלים. מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים 15 דקות, או עד שכל המים נספגים. מוציאים את עליה דממה. מוסיפים את רוטב הסלט לתוך הפילאף החם. מהדקים את הפילאף לתוך תבנית משומנת דמוית סיר-פלא. מצננים.

מערבבים את חתיכות העוף עם רוטב הקרי. להגשה, הופכים את הפילאף על צלחת חגש, וממלאים את החור שבמרכז בסלט העוף. זורים פפריקה לעיטור. מגישים עם סלט ירוק.

אפשר להכין את הפילאף ואת סלט העוף 24 שעות מראש, ולשמור במרד.

רטבים

רוטב סלט
מערבבים יחד 2 כפות חומץ יין, או מיץ לימון; 6 כפות שמן (מכל סוג); קורט אבקת הדל; מלח ופילפל.

רוטב קרי

המצרכים: כף שמן; 1/2 בצל, קלוף וקצוץ דק; 1/4 כף אבקת קרי; 1/4 כוס מרק צה; כפית ריבת מישמש חלקה; קורטוב מיץ לימון; 1/4 כוס מיונית; 1/4 כוס שמנת צמחית או מחוקה.

מחממים את השמן בסיר, ומטגנים את הבצל במשך 5 דקות. מוסיפים את הקרי, ומטגנים במשך 2 דקות, ותר עורבב.

מוסיפים מרק, ומביאים לרתיחה. מוסיפים ריבת ומיץ לימון, ומבשלים במשך 5 דקות. מצננים.

טורפים את המיונית ואת השמנת לתוך הרוטב הצהון, ומעבלים במלח ובפילפל.

מוסיף. זמנים מורדים



בצבע אפרסק

אפרסק בניחוח תפוז

המצרכים: 6 אפרסקים; 2 כוסות מיץ תפוזים טבעי; 2 כוסות ליקר קריסטל (ליקר תפוזים); 1/4 כוס סוכר; 2 ראשי ציפורן; 6 חמירות ונענע.

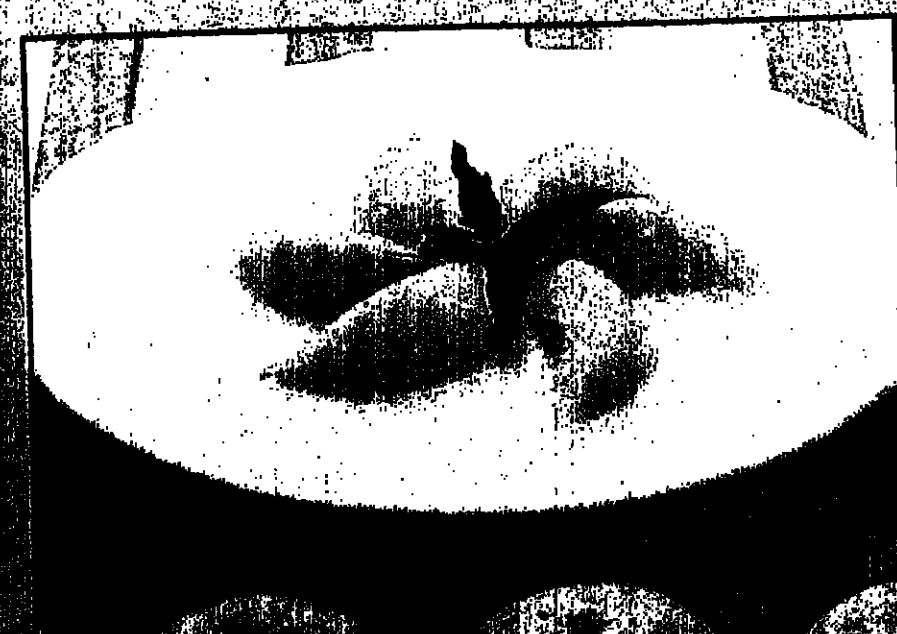
קולפים את האפרסקים בחזית, בעזרת מקלף ודקת או סכין חדה. חותכים כל אפרסק לשלושיות, ומפרידים מן הגלעין.

מרחיחים את מיץ התפוזים עם הסוכר והציפורן. מוסיפים את האפרסקים, ומבשלים מיספר דקות, בלי להניח לאפרסקים להתחמך יחד על המידה.

עורכים 6 חתיכות אפרסק בכל צלחת, במנות פרט. מוסיפים את הליקר לזוהלי חבשול. יוצקים מעט נוזל בכל צלחת.

מעטרים בדמירות ונענע ומגישים.

(6 מנות)



סלט עוף ואפרסק

המצרכים: 3 כ"ס סרט בשר עוף מבושל, חתוך לקוביות; 2 כוס מיטריות טרי; 2 פרוטות דק; 2 אפרסקים, חתוכים לקוביות; ראש סלר; חתוך לקוביות קט; נות; 4 כפות מיונית; 2 כפות קטשופ; מיץ מלימון אחד; מלח ופילפל.

מערבבים את המיץ עם הקטשופ, ויונייה עם חבלים. מוסיפים את האפרסקים, הפטריות, הסלר והאפרסק. מערבבים היטב, טועמים.

מגישים בקליפת אשכולית מרוקנת, או בתוך מלון מעט ירם.

(6 מנות)



מוסיף. זמנים מורדים

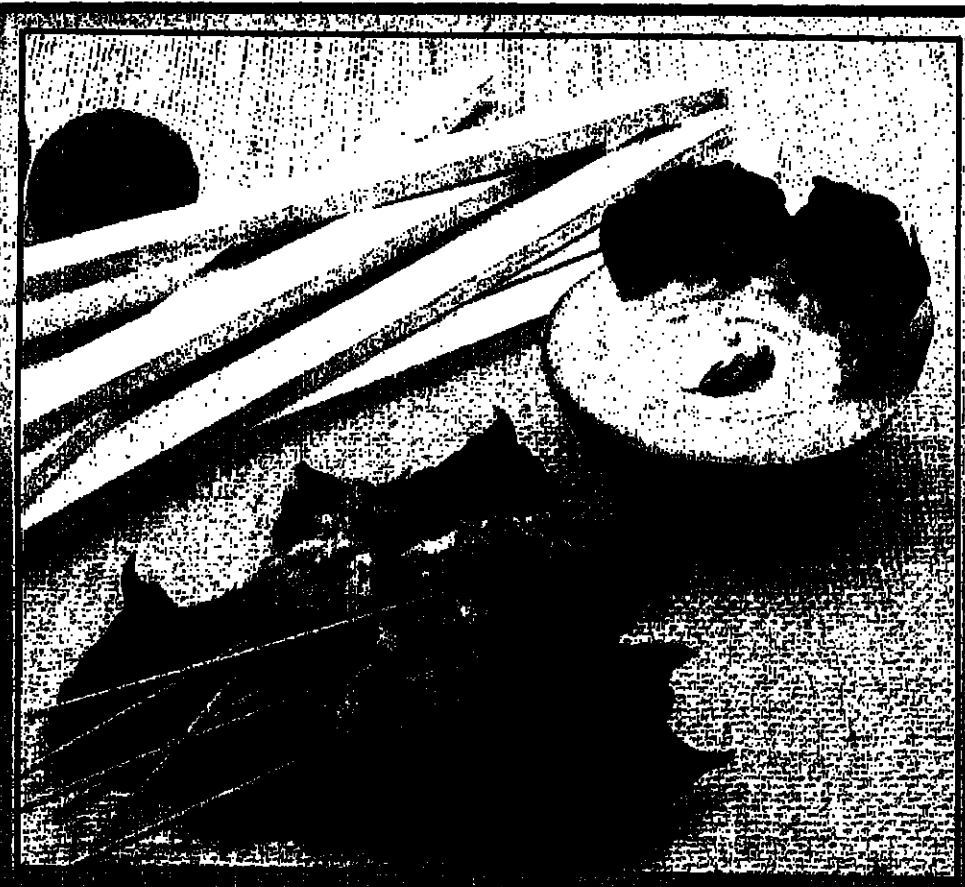
שפודי חודו במיטבל אפרסק

המצרכים: 12 שיפודי עץ; 250 גרם בשר חרדו, חתוך לקוביות; כוס יין לבן; פטריות תבלינים; קצוצה; זנגביל טחון; קרי ומלח; 2 אפרסקים; בצל קצוץ; בננה קלופה; 2 טיפות טבסקו; שמן לטיגון.

משהילים את קוביות בשר החודו על השיפודים. מרחיחים יחד יין, פטריות תבלינים. מצננים ושורפים את השיפודים עם הבשר בגזולים למשך מיספר שעות. מוציאים את השיפודים מגזול השריות, מייבשים מעט בממית יייר. למפי ההגשה צולים את השיפודים תחת אשמה, או מטגנים במחבת, עד שחבשר מוכן.

מוסיפים לעזולי השרייה את האפרסק, הבצל והבננה, ומבשלים יחד עד שהפטריות מורכבים. מועכים את החתוכות דרך מסננת, כדי לקבל מיטבל סמיך. טועמים והתבבלים בטבסקו. מגישים את המיטבל עם או קרי, עם השיפודים.

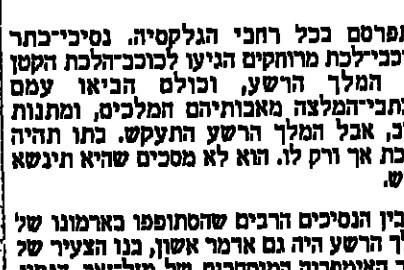
(6 מנות)



הכזא מן האל

למרותי כבר שהוקל של אורלי יניב פירושו
סקה, שפירושה איזה טסיים צעיר ומבדח.
משה זאת, שגמנוט של אורל כבר נל והגדל
הזמן המתאים למרענות, וזאת אומרת
ג'ע שזוח איך אורל לא של אל, ואפשר
הוא איך פירוטו של מרשולוס, אבל יש גם
במיתוס של ג'רגהיל-מורוס הכריז על
כלם קפז, אני וינתי לעבר שהולות
הוא איזה שישליק, ואן... משוט שרץ השוטם
השטח שנבחר ופסל את השער. ברמבת
ומעט לנדרר בכלל אפשר היה לשמוע

לעם אחת, בעוד (או שמא לפני?) הרבה הרבה
נים, על כוכב-לכת קטן ומרוחק, אי-שם בקצה



הם הביטו סביבם. שמים כחולים, ימים ירוקים, יערות עד שורצי חיים פרימיטיביים, ביוק כוכב חלומות, אבל, מדי שני ימים להיות חרבה יותר ברוע. הם התחילו לעשות את ביתם. הוא עבד בשרותו ויחידו, והיא היבית. הם אהבו מאוד איש את רעהו, להם שני בנים נחמדים, ומאז הם נאמנים.



אם להכיר בכך, ולהתמודד עם... חלקים נוספים... מנחות רעיונית ומאסות עם עיונות, מנחות וכו'... דרוש: היום של אורח ומסור נלעד, מהמנות... שומרת מיני... יעל... 77

דעות אחרות

חיפוש עצמי לדעת

שינויים תרומנאליים, והם מסוגלים להוליד ילדים גם בהריון של 90. זהו הגבר, הם מסתובבים בכל העמדות, המבצעים למסמנה שאין כל שום ציחיים. גברים רבים, ולא אותם גם שותיהם פונים לעזור ורופאים. הנשיה תרומשת ילדות, הגברים חשים עצמם לכרום: שום דלם מסבכת, תופעה לכרום משרתת ניהול ביטחון, והם נתקפים דל תוזיה, ומתחילים לתלות שלם מה דל עזבו כלכך קשה בעשורים השנים האחרונות.

החומר על התופעה. נעלמו להינכר כנך
סימיות עמוקה, וכן קשה מאוד
לגבירי לשחזר עליון ככלל באותם.
כאשר אצל גשם מסוימות
עיוות מסיכולוגיה או מסיכולוגיה
תקופת הפסקת המזון החדשה,
הקופות והרופאים את מובן ההורמנים
אין כאשר גברים מהמגנטי על
עיוות, איש איש מיתווח ההורמנים
עלולה. עם זאת אי ספק שגם אצלם
התופעה סיבויים הורמונאליים
מהלך החיים. תקופת הכולס
אשה היא מיקרופ קיצוני של שני
החופים. עם הזקנה קלאמ לחקור
עומק גם את הסיבויים ההורמונאליים
גם הגבר.

כמה תוצרים מעניינים של ציטונים
החופים כספר בשם "מחלות

לאורך היסטוריה כולה הם מתרבררים ומתגברים... זוהי דוגמה אחת מבי רבות לגיל המעבר של הגבר מבחור צעיר, בעצות עשויות ליהנות מבחור גבר כזה, אך מאג לבני העשנים המפחיתות כותאן פיתרון אפשרי לבקעו ממלך על-ידי ג'ני גייסס בסמרה. המניית. המבית, העוסק בהרפתה מינית. התשובה, לדעתה, מצויה ביחסים לסביים, אם כי רחוקים מלהיות מספקים. י"ר פוסמן רוחה על השפה היתרית של גייסס. לדבריה, עשויה הצעתה לחסום רק למי שוויתרה לגבר על היחסים ההומוסקסואליים. אן זה מצוינות לחשוב, שהיתרנות הוא נטילת אחריות.

על בקה היום וזמר שלושים נמצאים
בנוסף גופני טוב, והם לבושים בגדים

עשר דוראים לרוב האוכלוסיה.
אחד המיקסים בהם נתקל ר"ר

**הם בני ארבעים פלוס, האש
נמאסה, הילדים גדלו, יש לו
והם מוצאים לעצמם מאהבה
המעבר של הגבר אין סימני
מובהקים כמו לגיל המקביל
האומה אבל דבר לא נש**

[illegible]

**נרבע מן המיקרים
הנערות המרעיבות עצמן
נשארות עקרות**

[illegible]

**הה קורה להן בדרך־כלל בגיל
ההתבגרות • יותר ויותר נערות
אסתבכות בד"אטה רצחנית,
המסתיימת באישפוז • הדיאגנוזה:
אגורקסיה גרבוזה. הרעבה עצמית,
לעיתים עד מוות, בעיקבות דוגמניות,
שחקניות או האמא • עד כה חשבו
שהרקע לבעייה פסיכולוגי**

מוחזר והמוחזר האנגלי. אני לא מציע לה
 לה עלות ריאסון הדיוט, במלי לקחת לו
 יתיה אחת שן אבן, במיון המוקדל בעולם
 יחוד חשוב הרב לצמחנים, ולכל מי שבוחר
 ריאסון המוכסוט על הרבה יסודות, ללא כשר
 כבוך, יש אבן כבשת ממספת גס בדיקס, מר
 שוכב כנגס למישור ריאסון, כמאס מאל
 תת, ווא האבן שן הדגים נגרש, ווהי, אבן
 מלחש שנתונה, ביום גס הריאסון האנגלי
 יריחאם באר
 בראית העתונות שנתון המוחזר האנגלי בימים
 חוא מריג'ס, שסבילת אחת יתיה כפי
 מליצה וקרת מוחזרים, באנגליה עד, נשתן
 מסיקת לשון-מישור ילכל מי מכנס
 ונוו למישור ריאסון כדי לרדות, השכלית



כשעוזב אותה החבר שלה, החליטה שזה משום שהיא שמנה

למרות הספקות הנלווים כל שיוכל טבעי, כמו תוספת מניירה זה או אחר, אימצו הסמסיותאיים בארצות בא שיכולו של הומוסאקס האנגלי, וגם אולם כבר ברשום הצלחתו. אולם בארצות שגילתו שגילתו אצלם בארץ לרוב, אולי לרובם בירואת. אם זה לא טעיל, לא בורוא לא מדיק. אנחנו אומרים תוספת סמסיות האבן בורוא ונעזרת במצוקה את הכל, שייסיק לזן לחשוב נכון יותר, נעזרת שגיר בחשיבה הדימוי העצמי, וכן גם משגות את הרגילי האכילת שלהן, טעולות סמסיות, ורואות משגות, אומר פרופ' ג'ון ראסל מאוניברסיטת

מסיכומי רומא-וינא בארד, עסקנים
אחר התאגשות תועת האגרוסקים גרובו אל
לירם סקנים, שלתועת זו אין שר למעמד
הבחר, כללי, ערוז או בעי, ויתר ויתר
בגיל 6'10 יסודיים כבר מרעבים את
צמחם.
מה לירם בגיל זה ולבעות מין, גיל
התאגרות, אכובות, רחם שר לדגמנית, או
דירם בחיתם מה מכנת השותף בל לירם
ליריות בל זה, לבל ירעה בגיל התאגרות, או
שנים למרות מציאותם.
היאגנית האגרוסקית ירעה ית, השמלת
לירם כלה, במאלי קלייט, ארונה, שכלה ו
הרעה העצמית נמר בגיל תרות בל
ולירם ויריות על גמרת הבחי בבית. ויתר
לירם ב, שרירות להיות מלכת הבית.
התאגרותה של חית רוח, היא סיכבה אכול
במשך ית, שנה, גרובו ר סגלית שוקולד,
השוקולד בכבות מספקת, אין ורת,
השוקולד למשקל של 12 לירם, ורשום.

**מיוחד
לנכים!**
מעבר קל ממפסל למפסל
ודילוג על מדרגות
בצורת דיילג'ת של "רוולקור"
פלפלל עד חיום ונבוע אליר.
ורלקו - 055-34470/1

SECRET

TABLE 1

Summary of the Study

Study **Year** **Sample Size** **Age Range** **Gender** **Location** **Instrument** **Findings**

1. 1980 100 16-20 Male USA Self-report High levels of self-esteem

2. 1985 150 17-21 Male Canada Self-report Moderate levels of self-esteem

3. 1990 200 18-22 Mixed Australia Peer-report Low levels of self-esteem

4. 1995 300 19-23 Female UK Teacher-report Very low levels of self-esteem

5. 2000 400 20-24 Male India Parental-report Mixed results

6. 2005 500 21-25 Mixed Brazil Self-report High levels of self-esteem

7. 2010 600 22-26 Male China Self-report Moderate levels of self-esteem

8. 2015 700 23-27 Female South Africa Peer-report Low levels of self-esteem

9. 2020 800 24-28 Mixed Germany Teacher-report Very low levels of self-esteem

10. 2025 900 25-29 Male Japan Parental-report Mixed results

11. 2030 1000 26-30 Female Italy Self-report High levels of self-esteem

12. 2035 1100 27-31 Male Russia Peer-report Low levels of self-esteem

13. 2040 1200 28-32 Mixed Sweden Teacher-report Very low levels of self-esteem

14. 2045 1300 29-33 Female Korea Self-report Moderate levels of self-esteem

15. 2050 1400 30-34 Male Argentina Parental-report Mixed results

16. 2055 1500 31-35 Mixed Mexico Self-report High levels of self-esteem

17. 2060 1600 32-36 Male Egypt Peer-report Low levels of self-esteem

18. 2065 1700 33-37 Female Turkey Teacher-report Very low levels of self-esteem

19. 2070 1800 34-38 Mixed Greece Self-report Moderate levels of self-esteem

20. 2075 1900 35-39 Male Poland Parental-report Mixed results

21. 2080 2000 36-40 Female Czech Republic Self-report High levels of self-esteem

22. 2085 2100 37-41 Male Slovakia Peer-report Low levels of self-esteem

23. 2090 2200 38-42 Mixed Hungary Teacher-report Very low levels of self-esteem

24. 2095 2300 39-43 Female Romania Self-report Moderate levels of self-esteem

25. 2100 2400 40-44 Male Bulgaria Parental-report Mixed results

26. 2105 2500 41-45 Mixed Serbia Self-report High levels of self-esteem

27. 2110 2600 42-46 Male Croatia Peer-report Low levels of self-esteem

28. 2115 2700 43-47 Female Slovenia Teacher-report Very low levels of self-esteem

29. 2120 2800 44-48 Mixed Macedonia Self-report Moderate levels of self-esteem

30. 2125 2900 45-49 Male Albania Parental-report Mixed results

31. 2130 3000 50-54 Female Montenegro Self-report High levels of self-esteem

32. 2135 3100 55-59 Male Bosnia and Herzegovina Peer-report Low levels of self-esteem

33. 2140 3200 60-64 Mixed Kosovo Teacher-report Very low levels of self-esteem

34. 2145 3300 65-69 Female North Macedonia Self-report Moderate levels of self-esteem

35. 2150 3400 70-74 Male Serbia Parental-report Mixed results

36. 2155 3500 75-79 Mixed Bulgaria Self-report High levels of self-esteem

37. 2160 3600 80-84 Male Romania Peer-report Low levels of self-esteem

38. 2165 3700 85-89 Female Greece Teacher-report Very low levels of self-esteem

39. 2170 3800 90-94 Mixed Turkey Self-report Moderate levels of self-esteem

40. 2175 3900 95-99 Male Egypt Parental-report Mixed results

41. 2180 4000 100-104 Female Israel Self-report High levels of self-esteem

42. 2185 4100 105-109 Male Jordan Peer-report Low levels of self-esteem

43. 2190 4200 110-114 Mixed Lebanon Teacher-report Very low levels of self-esteem

44. 2195 4300 115-119 Female Syria Self-report Moderate levels of self-esteem

45. 2200 4400 120-124 Male Iraq Parental-report Mixed results

46. 2205 4500 125-129 Mixed Iran Self-report High levels of self-esteem

47. 2210 4600 130-134 Male Afghanistan Peer-report Low levels of self-esteem

48. 2215 4700 135-139 Female Pakistan Teacher-report Very low levels of self-esteem

49. 2220 4800 140-144 Mixed Bangladesh Self-report Moderate levels of self-esteem

50. 2225 4900 145-149 Male India Parental-report Mixed results

51. 2230 5000 150-154 Female China Self-report High levels of self-esteem

52. 2235 5100 155-159 Male Vietnam Peer-report Low levels of self-esteem

53. 2240 5200 160-164 Mixed Laos Teacher-report Very low levels of self-esteem

54. 2245 5300 165-169 Female Cambodia Self-report Moderate levels of self-esteem

55. 2250 5400 170-174 Male Thailand Parental-report Mixed results

56. 2255 5500 175-179 Mixed Myanmar Self-report High levels of self-esteem

57. 2260 5600 180-184 Male Philippines Peer-report Low levels of self-esteem

58. 2265 5700 185-189 Female Indonesia Teacher-report Very low levels of self-esteem

59. 2270 5800 190-194 Mixed Malaysia Self-report Moderate levels of self-esteem

60. 2275 5900 195-199 Male Singapore Parental-report Mixed results

61. 2280 6000 200-204 Female Hong Kong Self-report High levels of self-esteem

62. 2285 6100 205-209 Male Taiwan Peer-report Low levels of self-esteem

63. 2290 6200 210-214 Mixed South Korea Teacher-report Very low levels of self-esteem

64. 2295 6300 215-219 Female Japan Self-report Moderate levels of self-esteem

65. 2300 6400 220-224 Male South Korea Parental-report Mixed results

66. 2305 6500 225-229 Mixed China Self-report High levels of self-esteem

67. 2310 6600 230-234 Male India Peer-report Low levels of self-esteem

68. 2315 6700 235-239 Female Pakistan Teacher-report Very low levels of self-esteem

69. 2320 6800 240-244 Mixed Bangladesh Self-report Moderate levels of self-esteem

70. 2325 6900 245-249 Male Sri Lanka Parental-report Mixed results

71. 2330 7000 250-254 Female Nepal Self-report High levels of self-esteem

72. 2335 7100 255-259 Male Bhutan Peer-report Low levels of self-esteem

73. 2340 7200 260-264 Mixed Mongolia Teacher-report Very low levels of self-esteem

74. 2345 7300 265-269 Female Kazakhstan Self-report Moderate levels of self-esteem

75. 2350 7400 270-274 Male Kyrgyzstan Parental-report Mixed results

76. 2355 7500 275-279 Mixed Uzbekistan Self-report High levels of self-esteem

77. 2360 7600 280-284 Male Turkmenistan Peer-report Low levels of self-esteem

78. 2365 7700 285-289 Female Tajikistan Teacher-report Very low levels of self-esteem

79. 2370 7800 290-294 Mixed Georgia Self-report Moderate levels of self-esteem

80. 2375 7900 295-299 Male Armenia Parental-report Mixed results

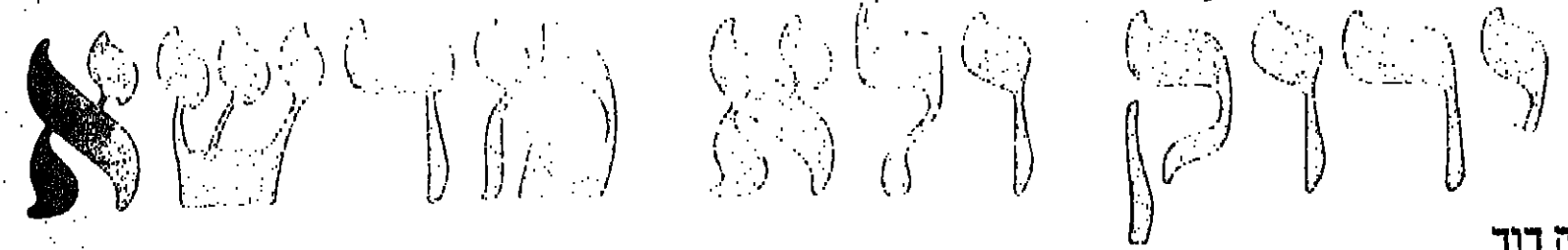
81. 2380 8000 300-304 Female Azerbaijan Self-report High levels of self-esteem

82. 2385 8100 305-309 Male Belarus Peer-report Low levels of self-esteem

83. 2390 8200 310-314 Mixed Lithuania Teacher-report Very low levels of self-esteem

84. 2395 8300

.....



מאת ציפורה דוד



הדשא של השכן ירוק יותר - כי אולי הוא יודע איך מטפלים בו • הפיתרון למי שלא אוהב לרכון על ארבע ולתלוש עשבים שוטים - גינה מרוצפת •

הרשאה של השכן ירוק יותר. ואת יודע כל אחד. גם הדשא שלנו ירדע על כך. אם להורות על האמת גם זה של השכן לא היה תמיד מי יודע מה, אבל מצבו היה בהחלט יותר טוב מזה שלנו. שלנו היה מחליף צבעים. לפעמים לבן לפעמים שחור. הרשאה טובה מחוסר מים, גרט המומחה כשהדשא הבהיר. כשהוא השחיר זה היה מעורף מים שגרם למחלה כולשה. באיור המוצג היו יותר קרנות מאשר דשא. עליכם לשטול שם דשא של צל, רבירי המומחה. שחלנו. הרשאה של השמש בלע אותה. הכי יודקים ברשא, היו העשבים השוטים. כשראינו שהדשא מתחיל לקבל צבע ירוק יפה הבנו, שאחוז הצמחים שאינם שייכת לעניין עולה על הרצוי. בחלק הארי של שנות הפנאי המעטות אפשר היה למצוא אותנו על הדשא. לא בכיסאיות, אלא בחוגים כדי לתלוש את צמחי הבר, או צועדים מאחורי מכסה. המשכנו להתחיל מעמד, כי מי לא אוהב דשא יפה ורענן, המשיב את גששו של הבא לבנו עליו לאחר יום עבודה מייגע, ומראה הכסון והאפסל של הצוילוציה המקיפה אותו. אלא שהדשא סירב להיות ירוק או רענן. נשברנו וחיפשו פיתרון אחר. קהלנו הרצף את הגינה הקטנה. לאחר התלבטויות בחרנו בריצוף. קליטיק, המוכר רחובות עתיקים באירופה, עם אבנים



עמית 2012 תרבות ופנאי

על גלגלים ונהגים

נהגיהמונית הפאריזי לא תמיד יודע שפות נוספות, חוץ מצרפתית • גם לא תמיד הוא מכיר את כל סימטאות העיר. לעתים הוא סתם עושה לך "סויט סלאינג" בלי שביקשת, תמורת כמה פראנקים נוספים • מי שמקווה לעצור מונית באמצע הרחוב - הוא אופטימיסט גדול. כי אין לו כמעט סיכוי • מרוב ייאוש, התפתח בעיר שירותיוספות מהיר, שקוסם במיוחד לנשים. בקרוב אולי נחזור לסוסים.

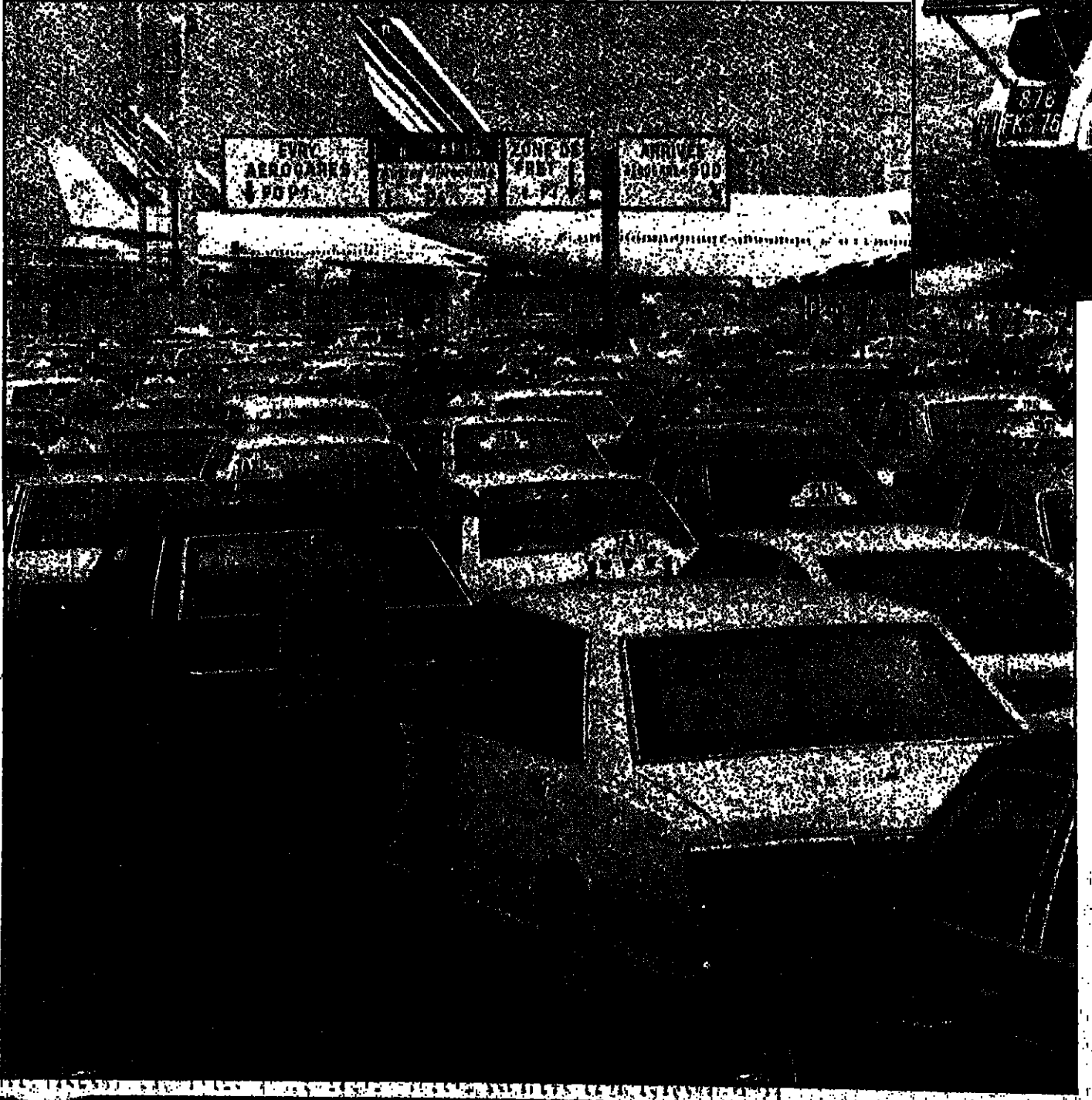
מאת חדה קאריין, פאריז

העיר והתוספת מכירים את העיר על בוריה. עד לפני 10 שנים, לא יכולת לקבל רישיון נהיגה לטקסי אם לא עברת מבחן כפול של ידיעת הנהיגה בעיר ושל ידיעת העיר על כל רחובותיה, כל אתרים החשובים בה, ואת הדרך הקצרה המקשרת ביניהם. אלא שלפני שנים אחדות בוטלה הבחינה לידיעת העיר, וכך נעדרים נהגים חדשים במפות ובספרים מיוחדים. מה גם שהכוונות הטובים עוזבים את המקצוע ומפנים את מקומם לחדשים ולא מנוסים. לוקח לפחות חצי שנה לנהג חדש ללמוד את העיר. הוא עושה זאת על חשבון הנוסע. ביתסטר חובב.

למטה: פקידתנועה בשדה התעופה; תוהרים יושבים במלכים

תעריף לנסיעות רחוקות נוסעים רבים מתלוננים בפאריז (כמו בישראל...) על מה שנקרא כאן נסיעות "חירי". שהן חסטי מראה לנוסע את כל פאריז במשך להסיעו ישר למטרתו, בדרך הקצרה. הקצרה והקורבנות

מומין: שירות וורוסמות והחדש: נשים משתגעות על זה



עמית 2012 תרבות ופנאי

שנס לחנכל לבעלי. בלונדון מסיע הטקסי אצטק או חמישה נוסעים, בפאריז רק שלושה. כך שם את משפחת עם שלושה ילדים, יהיה עליכם לישון שני מונות. נסיעה קשה לתפוס לחפוס מונית. על פי רוב הן חובנו מראש ולכן הן חולפות ברחוב כשהן נפרשות, ואילו בתחנות המונית יש להמתין קצת עד לבואן.

הסיבה לכך היא מיעוטן. בעיר הגדולה פועלת רק 15 אלף מונית, ומיספרן תולך ושותת שנה לשנה הסיבה עבודה קשה ורוח קטן. לפני שש אדחת ביצע נהגיהמונית לפחות 30 בסיעות, וסם בקשי 15 בגלל התנועה הסואנת בעיר. אדם יש למונית כמעט בכל הרחובות הגדולים סקולים סיעדים רק להן, אך בגלל הצפיפות מולת מולשים למסלול המונית בלידרכב שים.

חדשים, לא מנוסים יוני המונית טוענים, שלמרות עבודת מספרת ומורשת העצבים, אין הם מרוויחים די לפיות. מה עוד, שהעלאת מחירי הנסיעה נעוה אחרי עליית המחירים בכלל והיא נוספת חסיד באותו רל. אולי זאת גם הסיבה לך שנוי המונית מצפים לטים מהנוסע, ולשים לא רק מצפים אלא דורשים תוספת או טיפס אחת באופן אוטומטי למחיר. אין שלא ידוע, לא יבא להם שם טוב לנהגי העיר והאירואים. מתלוננים שהם לא אריכים, ואלו מבינים שום שפה מרט לצרפתית והחמיר שיהיו הם מלכים את העיר. נהג איגוד. נהגי המונית מתגורר כנגד הנהג אחר. אשור להיות מנוסם ובמצבירוח נהגים כל הורכים מנומח ואתה עומד יותר מל שעה בלון. הנהגים לא יודעים שפות, אין להם ללכת לאגריסיטה ורץ מות, מי שבא לסייע שיע את שפת המקום. לא מכירים את

עמית 2012 תרבות ופנאי

מקדמי אל

